PRESSEINFORMATION

Côtes du Rhône

Keine Angst vor dem Wein-Clash!

Unsicherheit und Respekt sind schlechte Ratgeber bei der Weinauswahl. Doch es kursieren Regeln und Restriktionen zum Thema Wein und Speisen, die viele Menschen verwirren, die gerne Wein trinken. In den Côtes du Rhône, Frankreichs zweitgrößtem Weingebiet, ist Wein Trinken dagegen einfach ein Genuss, weshalb man mit überkommenden Vorurteilen aufräumen will.

Hamburg/ Avignon, 08. Dezember 2016. Jetzt, wo vielerorts die kalten Temperaturen Einzug gehalten haben und der Winter sich mit ganzer Kraft ankündigt, ist für viele Weinliebhaber der Zeitpunkt gekommen, um die Rotwein-Saison einzuleiten. Gerade zu Weihnachten ist Wein dabei sowohl ein beliebtes Getränk als auch ein beliebtes Geschenk, doch der Respekt vor diesem vielseitigen Thema und die Angst etwas falsch zu machen, spielen bei der Kaufentscheidung oft eine große Rolle.

Warum haben Profis und Liebhaber eigentlich immer wieder Sorge, mit einem Wein zum Essen etwas falsch zu machen? Warum darf das Weintrinken – auch und gerade zum Essen – nicht einfach Spaß machen? An der Rhône ist man überzeugt davon, dass die vielen, ursprünglich gut gemeinten Ratschläge zur passenden Speisenbegleitung der Grund sind, warum viele, gerade jüngere Menschen sich nicht mehr richtig an Wein herantrauen und will etwas dagegen tun. Mit den Côtes du Rhône Wochen soll der Beweis angetreten werden, dass es auch anders geht.

Verband und Winzer der Côtes du Rhône engagieren sich dafür, jedem Weintrinker wieder die Freude und das Selbstbewusstsein zu geben, den Wein, der ihm ganz persönlich gefällt, zu genießen und dazu zu stehen. „So wie kreative junge Köche heute nach Lust und Laune und ohne Scheu mit verschiedenen Zutaten experimentieren und daraus tolle neue Gerichte entstehen, so sollten wir auch wieder lernen, ohne Vorbehalte Weine auszuprobieren und werden zur Belohnung tolle Geschmackserlebnisse haben“, meint die bekannte Sommelière und Côtes du Rhône-Kennerin Carine Patricio, die bei „The Taste“ auch schon einmal ihre Kochkünste unter Beweis stellen durfte. „Dass einmal etwas schiefgeht, gehört dazu. Auch in der Küche ist jedem schon etwas angebrannt.“

„Sei du. Und ein bisschen Côtes du Rhône.“ heißt deshalb die Kampagne, mit der die Côtes du Rhône-Weine in Deutschland antreten: „Sei du“, weil jeder Mensch nur für sich selbst entscheiden kann, welcher Wein ihm schmeckt und gefällt. „Und ein bisschen Côtes du Rhône“ wiederum, weil an der Rhône Weinliebhaber leicht einen Wein finden können, der ihnen schmeckt – ob zum Essen oder einfach nur so.

RESSEKONTAKT FRANKREICH
Laure Vaissermann
Tel.: +33 49027-2315
aissermann@inter-rhone.com

ESSEKONTAKT DEUTSCHLAND
Katharina Thimm, Jan Zorgati
Tel.: 040-611 356 35
rhone@ffk-pr.com
www.rhone-weine.com

PRESSEINFORMATION

Côtes du Rhône

Das Anbaugebiet der Côtes du Rhône ist eines der ältesten Weinanbaugebiete der Welt und erstreckt sich entlang des gleichnamigen Flusses von Lyon bis in den Süden, fast an die Mittelmeerküste. Es umfasst 171 Gemeinden in 6 Départements. Die Rotweine der Côtes du Rhône sind vor allem Cuvées aus fruchtiger Grenache, würziger Mourvèdre und körperreicher Syrah. Die frischen Weißweine werden aus den Rebsorten Roussanne, Marsanne, Viognier und Clairette erzeugt.

Food and Wine Clash? – Keine Vorurteile bitte!

Fünf gängige Vorurteile zum Thema Wein und Speisen und die passenden Antworten der Côtes du Rhône

„Man sollte niemals einen Rotwein zu Fisch servieren."

Und warum nicht?

Die Erfahrung mit einem Rotwein zu Fisch ist ein Wagnis, doch eins, das sich lohnt: Alles hängt von dem Fisch ab und wie er zubereitet wurde. Wird er gegrillt, kann der Fisch gut mit den Tanninen des Rotweins mithalten. Es empfiehlt sich ein leichter und sehr fruchtiger Wein, lebendig im Abgang, mit etwas Säure und nicht zu viel Holz. Probiere dazu Thunfisch, Rotbarbe oder selbst gegrillte Sardinen mit Kräutern der Provence und einem roten Côtes du Rhône aus und Du vergisst jeden Weißwein.

„Wein hat Feinde (zu denen er einfach nicht passt)!"

Feinde haben wir alle.

Das Wichtigste ist sie zu beherrschen. Es gibt ein paar allbekannte Weinfeinde – katalogisiert, aufgelistet und öffentlich angeprangert: Eier, Spargel, Knoblauch, Essig, Tomaten und Artischocken. Vor allem letztere Lebensmittel haben einen leicht süßlichen Geschmack, der die begleitenden Getränke – ALLE Getränke! – beeinflusst. Das gilt sogar für Wasser. Muss das immer schlecht sein? Probier' doch einmal einen säurebetonten, knackigen Côtes du Rhône Weißwein dazu. Besonders hervorragend passt dieser ausgerechnet zu Vinaigrette – es gibt also immer eine Lösung.

„Zu Käse ausschließlich Weißwein"

Ich mache was ich will!

In Frankreich gilt Rotwein zu Käse als Tabu. Die Wächter des französischen Geschmacks haben sich aber zum Glück nicht überall durchgesetzt. Es stimmt zwar, dass Weißweine gut mit Schafskäse funktionieren oder zu Brie und Camembert, aber das ist kein Grund, Rotwein vom Käsebrett zu verbannen. Ein roter Côtes du Rhône Villages zu einem Munster oder einem gut gereiften Camembert – das ist allemal einen Versuch wert!

„Man serviert keinen Weißwein nach einem Rotwein."

Meine Entscheidung!

Bei der Vorspeise serviere ich zu einer Terrine aus Rindfleisch einen fruchtigen und lebendigen Côtes du Rhône Villages Rouge. Anschließend wird mein Seeteufel mit einem weißen Côtes du Rhône Villages serviert. Oder so: Mein ganzes Essen wird mit Rotwein begleitet – und dann kommt dieser wunderbare Schafskäse auf den Tisch. Natürlich darf ich dazu einen weißen Côtes du Rhône Villages Laudun servieren, der am Ende des Essens den Gaumen erweckt ... und sicherlich auch meiner Tischrunde viel Spaß macht.

PRESSEKONTAKT FRANKREICH
Laure Vaissermann
Tel.: +33 49027-2315
lvaissermann@inter-rhone.com

PRESSEKONTAKT DEUTSCHLAND
Katharina Thimm, Jan Zorgati
Tel.: 040-611 356 35
rhone@ffk-pr.com
www.rhone-weine.com

PRESSEINFORMATION

Côtes du Rhône

„Ein großes Glas für Wasser, ein kleines für den Wein“

Das treibt mich in den Wahnsinn!

Ohne einem Wasserfreund auf die Füße zu treten: Welches Getränk hat wohl mehr Aromen, die sich in einem großen Glas entfalten können? Eben.

Sei du. Und ein bisschen Côtes du Rhône.

PRESSEKONTAKT FRANKREICH
Laure Vaissermann
Tel.: +33 49027-2315
lvaissermann@inter-rhone.com

PRESSEKONTAKT DEUTSCHLAND
Katharina Thimm, Jan Zorgati
Tel.: 040-611 356 35
rhone@ffk-pr.com
www.rhone-weine.com